

# **GURUMELO** (*Amanita ponderosa* Malç. & Heim) la seta más representativa del suroeste peninsular

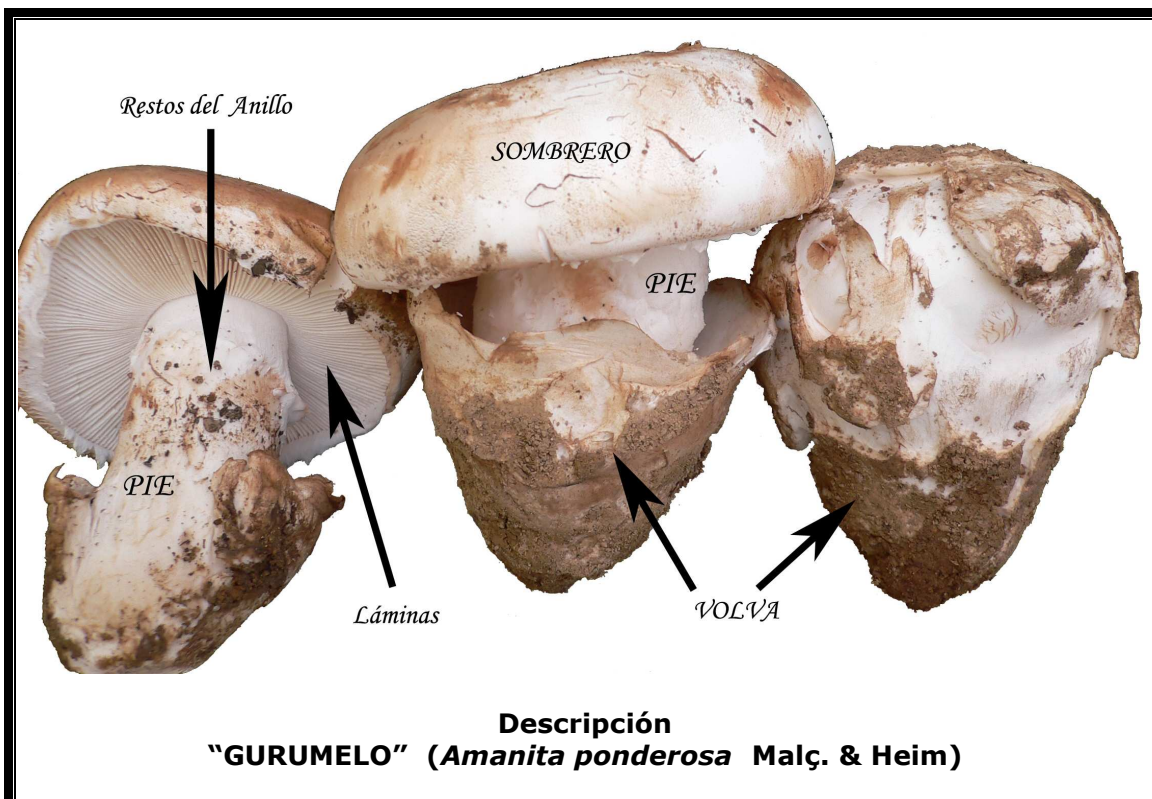
por **Jesús Manuel Crespo Martín**

Paseo Condes de Barcelona nº 9-1º D 06010- Badajoz, ESPAÑA  
e-mail: riomalodearriba@gmail.com

**Micobotánica-Jaén, AÑO IV, Nº 2 (2009) ISSN 1886-8541**



El gurumelo no es una seta, es “LA SETA”, para los “seteros” del suroeste de Extremadura y del Bajo Alentejo portugués. Al hablar de “setas” en la mente y en las palabras de los lugareños les viene el nombre de *gurumelo*. Según algunos autores la palabra *gurumelo* procede del latín y es una variante fonética del vocablo “*cogumelo*”, que es el nombre genérico que se le da a todas las setas en Galicia y Portugal. Su nombre científico es el de *Amanita ponderosa*. El nombre de *Amanita* procede del griego y es un derivado de *Amanus*, que es un monte de la Cilicia (antigua comarca situada al sur del Asia Menor) en el que eran muy abundantes las Amanitas. Y *ponderosa* del latín “*ponderosus*” que se refiere a pesado –que pesa mucho- que es la impresión que nos da al manipularla.



**Descripción**  
**"GURUMELO" (*Amanita ponderosa* Malç. & Heim)**

<p><b><u>SOMBRERO:</u></b></p>	<p>Grande, de 7 a 22 cm.  Hemisférico al inicio, aplanándose con la madurez.  La cutícula es lisa fácilmente separable a modo de "piel de patata", de color blanco-crema virando a pardo rojiza con la edad o al roce (blanca tostada).</p>
<p><b><u>LÁMINAS:</u></b></p>	<p>Anchas poco serradas, apretadas y libres, con escasas lamélulas. blancas al principio y color crema después.</p>
<p><b><u>PIE :</u></b></p>	<p>Robusto blanquecino, cuando envejece cambia a tonalidades rojizas; de 7 a 14 cm de longitud y de 2 a 5 cm de diámetro. Anillo poco manifiesto, quedando restos a modo de hilachos rodeando al pie.</p>
<p><b><u>VOLVA:</u></b></p>	<p>Membranosa, llegando alcanzar la mitad de la altura del pie a modo de saco circundante, con abundantes granos de tierra pegados.</p>
<p><b><u>CARNE:</u></b></p>	<p>Es firme, maciza, blanca que al manipularla torna a color rosáceo; Sabor y olor intensos a tierra húmeda (olor terroso dulzón).</p>
<p><b><u>ESPORAS:</u></b></p>	<p>Blancas en fresco y crema en seco.</p>



## ECOLOGIA Y DISTRIBUCIÓN:

Seta escurridiza, que se desarrolla en fase de “volva” (huevo) en el interior de la tierra en terrenos ácidos de encinares y alcornoques (también en robledales) junto a jaras, jaguarzos, aulagas, cantuesos y otras plantas del monte mediterráneo. Caracterizada por ser



semihípocea, nace muy enterrada y se de ahí que sea una seta difícil de encontrar para los principiantes. Se adivina su presencia por pequeñas grietas en el suelo o un pequeño montículo de tierra (GURUMELO). Seta que aflora, por los distintos parajes (setales) en los meses de febrero, marzo, abril y mayo, por lo que es estrictamente de primavera y fructifica más temprana cuanto más al sur. Ha sido encontrada en el sur de Portugal y





en Marruecos; en España en las provincias de Badajoz, Cáceres, Salamanca, Huelva y Sevilla. Algunos aficionados confirman haberlos encontrado, de forma aislada, en Cataluña o la Comunidad de Madrid.

El gurumelo está adaptado a la climatología y ecosistemas de la zona mediterránea y constituye una pieza fundamental en la conservación, recuperación y gestión de encinares y alcornoques, ya que forma asociaciones con estos árboles (micorrizas). Si tuviéramos que elegir una seta representativa de la Zona Suroeste de la provincia de Badajoz, sin titubeo, sería el Gurumelo. Además de su importancia medioambiental, cultural y económica posee excelentes cualidades culinarias que la hacen ser una seta muy apreciada gastronómicamente. Se prepara de múltiples formas, desde asado a la brasa con unos granos de sal, *en cazuelita*, a la plancha, revueltos, guisados o acompañando a otros platos como por ejemplo carnes o arroces.

### MICORRIZAS:



El gurumelo forma simbiosis con encinas y alcornoques mediante micorrizas, también con otros árboles del género *Quercus* como el roble. El micelio del hongo envuelve las raíces de dichos árboles impidiendo que se sequen y sirviéndoles de barrera frente a metales pesados y parásitos. La fina y tupida red de hifas del hongo crece abrazando las raíces, entrelazándolas y reforzando su estabilidad. Estas micorrizas aportan al árbol agua y sales minerales y al hongo hidratos de

carbono. Esta simbiosis es bastante frágil, así contaminación ambiental, abonos, purines, laboreos excesivos o sequías causan estragos en las micorrizas, que afectan tanto a la salud del árbol como a la producción de setas.



### **REPRODUCCIÓN:**

El gurumelo tiene a la vez reproducción sexual y asexual. La fase asexual es a través de esporas que se forman en el sombrero de la seta. Al madurar las esporas caen al suelo y germinarán si el lugar es el adecuado para el hongo dando lugar a una estructura denominada “hifa” (micelio primario), que al crecer y contactar con otro micelio primario compatible y de signo sexual opuesto (reproducción sexual) se forma un “micelio secundario” que una vez madurado formará el “micelio terciario”. Este último es el órgano reproductor del hongo, y de gran interés para el hombre, puesto es lo que llamamos seta. Es decir, el hongo propiamente dicho, se encuentra en el suelo, la seta sólo es el órgano reproductor de este. Resulta fundamental que el sombrero salga de la tierra y se abra para que deje liberar las esporas para su reproducción.

### **OBSERVACIONES:**

El gurumelo es buen comestible; en las regiones de producción es considerado excelente, un manjar, siendo la seta más apreciada y consumida. Su sabor y olor son intensos (terroso dulzón). Su aroma recuerda a tierra húmeda; la carne es firme, maciza, blanca y al manipularla torna a color pardo-rosáceo. Existe la posibilidad de confundirlas con otras amanitas comestibles como *A. curtipes*, *A. ovoidea*, *A. boudieri* y



*A. solitaria*, pero también con otras especies primaverales muy tóxicas o incluso mortales, sobre todo en la fase de “huevo o patata”, como por ejemplo la *Amanita verna* o *Amanita virosa*. Estas son de color más blanco y además la prueba de la oxidación es 100% por 100% segura. Consiste en raspar parte del gurumelo con un cuchillo y luego le rozamos, de esta manera este se oxida y torna al color rosáceo; mientras que las amanitas mortales no lo hacen. Hay que tener mucha precaución porque una sola “*verna*” guisada con gurumelos puede causar la muerte a una familia entera.



Es una especie que ya va siendo conocida fuera de la zona donde habitualmente se consume, es decir, fuera de la provincias de Badajoz, Huelva y Sevilla. En estas zonas se emplea como recurso gastronómico, pero también turístico. En los últimos años está siendo promocionado y está ganando en adeptos y se le reconoce su valor medioambiental, económico e inclusive estético. Muchos aficionados a la micología ya no sólo salen en el otoño, sino que también lo hacen en primavera y esto les está permitiendo identificar otras especies de setas además del gurumelo o las criadillas.





*Jesús Manuel Crespo Martín*